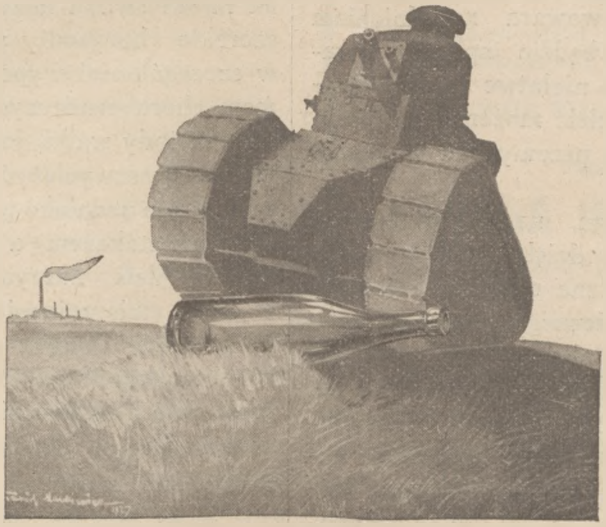
Opłata pocztowa uiszczona ryczałtem.

Rok 6. Warszawa, 3 listopada 1928 roku. № 45.

PRZEMYSŁ PIWOWARSKI

ORGAN CENTRALNEGO ZWIĄZKU PRZEMYSŁU PIWOWARSKIEGO I SŁODOWNICZEGO W RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

REDAKCJA i ADMINISTRACJA — Warszawa, Wiejska 17. — Telefon 5-96. Otwarta od 1 do 3 po poł.



Piwo w wyszynku.

Najżywotniejszem dla piwowara zagadnieniem jest i zapewne długo jeszcze będzie sprawa trwałości piwa. Jest to zagadnienie niełatwe do rozwiązania i dlatego też śmiało twierdzić możemy, że piwowarstwo jest najtrudniejszym przemysłem w grupie przemysłu fermentacyjnego.

Piwo jest napojem żywym, nader wrażliwym i łatwo ulegającym zepsuciu, dzięki różnym wpływom i czynnikom. Nieprzyjazne czynniki nietylko szkodzą piwu w czasie technicznego przebiegu produkcji, ale i później przy przechowywaniu w handlu i przy wyszynku. Opieka browaru jaknajtroskliwsza niestety nie sięga tak daleko i najstaranniej wyprodukowane piwo, w drodze od browaru do spożywcy, narażone jest na wielorakie niepożądane wpływy, których ujemne skutki, tak materjalne jak i w opinji spożywcy, ponosi niezasłużenie wytwórca. Takie własności piwa jak stałość smaku, pienistość i t. p. zależne są głównie od warunków w jakich piwo jest w handlu przechowywane i szynkowane.

Niezależnie od wysiłków, jakie czynimy w celu udoskonalenia naszej produkcji, przez dobór surowców, metod przebiegu technicznego i wykształcenie naszych zawodowców, musimy koniecznie zwrócić baczną uwagę na wyszynk, gdyż złe obchodzenie się z piwem handlowem obraca w niwecz wszelkie nasze starania nieraz bardzo kosztowne, jakie wkładamy w pracę browarów.

Błądzą ci, którzy twierdzą, że w chwili wysyłki piwa z browaru obowiązki i odpowiedzialność piwowara ustają. W większości niestety wypadków nasi odbiorcy nie mają pojęcia o tem w jakich warunkach piwo winno być przechowywane, szynkowane i podawane konsumentowi. Najlepsze piwo w tych warunkach nie może liczyć na wzrost spożycia i na szerokie rozpowszechnienie.

Przyczyną psucia się piwa, jak wiemy, są zawsze organizmy mikroskopowe rozwijące się obok drożdży, a znajdujące w brzeczce i w piwie znakomite środowisko rozwojowe. Od czasu wiekopomnego odkrycia nieśmiertelnego Pasteura, który rzucił snop światła na mroki świata mikroorganizmów i który otworzył szerokie horyzonty przemysłowi fermentacyjnemu, w szczególności wypowiedziano walkę mikroorganizmom chorobotwórczym, wystudjowano ich właściwości i metody walki, jakiemi szkodliwą ich działalność można przezwyciężyć. Przestrzeganie pedantycznej i nigdy nie zadaleko posuniętej czystości w browarach stało się nakazem, a szczotka i środki dezynfekcyjne są dziś naszymi wielkimi sprzymierzeńcami w akcji zmierzającej do produkowania jaknajtrwalszego piwa. Drugim poważnym czynnikiem w zwalczaniu szkodliwych mikroorganizmów są niskie ciepłoty, które skutecznie hamują rozwój i rozmnażanie niepożądanych bakterji obcych, szkodliwych dla piwa.

Skąd dostają się do piwa te tak groźne przez swoją szkodliwość bakterje, którym browary wypowiedziały bezustanną i bezlitośną walkę? Zasadniczo przychodzą z powietrza, a ściślej biorąc roznoszą je pyłki kurzu, bujające w powietrzu. Kurz ten osiada wszędzie, we wszystkich zakamarkach, a jeżeli padnie na środowisko zdolne do fermentacji, mikroby rozmnażają się w nim nadzwyczaj szybko. W lecie naprzykład średnio w jednym litrze powietrza miejskiego możemy naliczyć zaledwie około 10 bakterji. W płynach jednak, stanowiących pożywkę, ilość ich nadzwyczaj szybko osiąga cyfry astronomiczne, np. w litrze brzeczki fermentującej naliczyć już możemy 60 miljardów organizmów. Jedna kropla płynu, znajdującego się w stanie rozkładu, wpuszczona do piwa, jest niebezpieczniejsza aniżeli mikroby zawarte w 10 miljonach litrów powietrza. Cyfry te najlepiej wskazują do jakiego stopnia konieczne jest jaknajsurowsze przestrzeganie czystości nietylko w browarach, ale wszędzie tam, gdzie się piwo rozlewa, przechowuje lub szynkuje.

Te źródła zarazy, powstające przez brak czystości, są nader groźne dla piwa, nietylko przez samą ogromną ilość bakterji, ale również przez to, że bak-

terje te mogą mieć spotęgowaną żywotność i wzmożoną dla piwa działalność, nabytą przez zmianę środowiska pożywkowego.

Zmiana środowiska osłabia lub wzmacnia energję pracy fizjologicznej bakterji, co zostało udowodnione i gruntownie zbadane w stosunku do bakterji chorobotwórczych u zwierząt i ludzi. To samo odnosi się naturalnie do bakterji, znajdujących się w piwie.

Żywe organizmy z jakimi mamy tu do czynienia co do żywotności, energji działania i rozmnażania występują w różnych fazach i środki, zmierzające do utrzymania idealnej czystości w przemyśle fermentacyjnym, winny dążyć nietylko do jaknajdokładniejszego usunięcia obcych fermentów, ale również do osłabienia ujemnego wpływu tych, które nie mogły być usunięte przez chociażby najstaranniejszą dezynfekcję. Możemy śmiało twierdzić, że niema na świecie piwa, które wypuszczone z browaru byłoby idealnie jałowe i nie zawierało w sobie zarodków szkodliwych fermentów. Jedynym środkiem, utrudniającym dalszy rozwój tych obcych fermentów, jest niska ciepłota. Czy jednak piwnice naszych odbiorców odpowiadają racjonalnemu przechowywaniu piwa? Czy jest ono przechowywane w odpowiednich temperaturach, w suchych i czystych pomieszczeniach.

Czystość i temperatura piwnic u odbiorców odgrywają w wyszynku piwa bardzo poważną rolę, na co niestety nie mamy żadnego wpływu, a o co zatroszczyć się musimy.

Przy nader małem u nas spożyciu, szczególnie w miesiącach zimowych, ważniejszą jeszcze rzeczą jest czystość aparatów używanych do wyszynku piwa. Nieduża beczka piwa, wstawiona do aparatu, wystarcza nieraz na kiika dni. Przewody piwne, w częściach nieochładzanych nader rzadko i niedbale czyszczonych, stają się wylęgarnią obcych, a szkodliwych dla piwa bakterji. Stąd piwo ścieka z powrotem do beczki, zakażając całą jej pojemność. Jeżeli przytem ciepłota piwnicy jest zbyt wysoka lub nie jest ochładzana najlepsze piwo szybko kwaśnieje, pomimo, że we właściwych warunkach wykazałoby dostateczną trwałość.

Cała odpowiedzialność za jakość podawanego spożywcy piwa spada wówczas najniesłuszniej na producenta, nie bacząc na to, że zawiniła tu jedynie nieświadomość szynkującego i złe urządzenia wyszynkowe.

W ostatniem rozporządzeniu Ministerstwa Skarbu, wydanem na podstawie Ustawy o Monopolu Spirytusowym, które jednak nie dotyczy li tylko monopolu spirytusowego, ale rozciąga się również i na handel piwem w § 373 znajdujemy wzmiankę o „zachowaniu należytej czystości", „myciu i suszeniu butelek", „nieużywaniu korków już raz użytych", odnosi się to jednak jedynie do składów hurtowych piwa.

Wzmianka o powyższem rozporządzeniu nie wskazuje na to, ażebyśmy byli zwolennikami skarbowej lub jakiej innej kontroli urzędowej, nad warunkami racjonalnego przechowywania lub wyszynku piwa. Przeciwnie, jesteśmy przekonani, że ingerencja jakichkolwiek władz w tym wypadku, jak to ma miejsce w niektórych krajach zachodu, byłaby nader przykra i szkodliwa dla naszego rynku zbytu. Najrozmaitsze nieprzewidziane w przepisach wypadki, traktowane z całą surowością, przyniosłyby naszym odbiorcom, a pośrednio i naszym browarom więcej szkody, aniżeli pożytku.

Jedyna droga, która może dać owocne wyniki, to pouczenie naszych odbiorców, czem w istocie jest piwo, jakim ulega zaburzeniom, co mu szkodzi, jak je należy pielęgnować, jak podawać. Tylko przez uświadomienie naszych odbiorców i personelu, mającego kontakt z pielęgnacją i wyszynkiem piwa w handlu, możemy cel osiągnąć.

Wpłacajcie składki na fundusz wystawowy!

Dużo poświęciliśmy miejsca tej sprawie, gdyż uważamy ją za bardzo ważną, szczególnie ważną właśnie w chwili obecnej, kiedy spożycie piwa wzrasta. Spożywca coraz chętniej pije piwo, dzięki temu, że jest coraz lepsze i treściwsze, a jest to najwłaściwszy moment, ażeby go dalej do piwa zachęcać przez poprawę jakości piwa szynkowanego.

Sądzimy, że czytelnicy nasi zechcą zainteresować się to doniosłą sprawą i na łamach prasy zawodowej, zechcą omówić drogi i środki najlepiej wiodące do wytkniętego tu celu.

Z RYNKÓW CHMIELOWYCH.

Biuletyn Nr. 5 wydany przez Lubelskie Towarzystwo Chmielarskie, omawiając tegoroczne zbiory chmielu, wskazuje na to, że przy ocenie zbiorów ścierają się dwa czynniki, a mianowicie: czynnik wytwórczości i czynnik handlu, poza którym stoi także czynnik spożycia. Międzynarodowe Biuro Chmielowe w Monachjum występuje w imieniu pierwszego. Drugi czynnik stanowią firmy handlowe. Rozbieżność interesów w ocenie zbiorów, powoduje, że sprawozdania tych grup różnią się o 30 do 40%. Rzecz jasna, że Biuletyn Lubelskiego Towarzystwa Chmielarskiego zarzuca grupie handlowej subjektywizm i zbyt optymistyczne szacowanie zbiorów, co musiałoby wpływać na konjunkturę rynku plantatorskiego. Autor biuletynu, opierając się na cyfrach przeciętnych z obu wyżej wspomnianych sprawozdań, dochodzi do wniosku, że jeżeli nawet tu i owdzie był nieurodzaj, to chmielu nie zabraknie.

Zbiory polskie, według Biuletynu, kupcy oceniają na 55.000 ctn. poj. zaś plantatorzy na 42.000. W roku ubiegłym z obszaru 3250 ha zebrano 50.000 ctn., w roku zaś bieżącym obszar 3600 ha dał 42.000 ctn. Urodzaj jak z tego wynika był słabszy.

Polska dzieli się na 4 okręgi wytwórcze, a mianowicie:

	ha.	ctn.
1. B. Kongresówka	1000	13.000
2. Wołyń	1920	23.000
3. Małopolska	500	4.000
4. Wielkopolska	180	2.000
	3600	42.000

Ruch na targach chmielowych rozpoczął się w ramach minimalnych i nacechowany był wielką ostrożnością, tak ze strony wytwórców, jak i kupujących. Sezon chmielowy rozpoczął się nieco później jak innych lat. Przyczyną ospałości rynku były duże zapasy chmielu w browarach i dość duża rozbieżność w ocenie zbiorów, jaka zarysowała się w sprawozdaniach kupców i wytwórców.

Wytwórcy, widząc wyniki tegorocznych zbiorów o 30 do 50% mniejsze niż w roku ubiegłym, pragnęli uzyskać nieco wyższe ceny, a przynajmniej takież same jak w roku ubiegłym. Kupcy zaś, biorąc pod uwagę zwiększenie obszaru plantacji, a więc sumaryczne powiększenie zbiorów, wstrzymują się od większych zakupów i zadawalniają się mniejszemi ilościami, co nie pozostaje bez wpływu na ceny. Wysokiej jakości chmielu tegorocznego zbioru mamy stosunkowo mniej. Przyczyniły się do tego w znacznym stopniu nowe plantacje, których zbiory jakościowo nie są jeszcze wyrównane, oraz burze i posucha, które spowodowały, że chmiel pod względem koloru i dorodności jest również niejednolity i wykazuje stosunkowo więcej niższego gatunku, t. zw. secundy, aniżeli w latach poprzednich.

Biuletyn przewiduje, że sezon tegoroczny pod względem konjunktur i cen nie ulegnie żadnym zmianom, aż do marca roku przyszłego. Późniejsze zmiany przypisuje wywozowemu ożywieniu rynku polskiego.

PIERWSZE WYDAWNICTWO O POLSKIEM ROLNICTWIE W OBCYM JĘZYKU.

Dzięki inicjatywie Centralnego Towarzystwa Rolniczego, rozpoczęte zostały prace organizacyjne nad zebraniem materjałów do książki p. t. „L'Agriculture Polonaise", które to dzieło ukaże się w po-

czątku 1929 roku, nakładem Messager Polonais. Wobec tego, że rolnictwo polskie nie posiadało dotychczas wydawnictwa tego rodzaju, należy uważać powstałą inicjatywę za wysoce pożyteczną i cenną, zwłaszcza wobec stale rosnącego zagranicą zainteresowania możliwościami polskiego rolnictwa, o którem zagranica nie jest należycie poinformowana.

Nad omawianem wydawnictwem objęli protektorat pp. Min. Karol Niezabytowski i Min. Dr. Witold Staniewicz, a do Komitetu Redakcyjnego weszli obok przedstawicieli Rządu: pp. Vice Min. Dr. Fr. Doleżala, p. Dyr. Stefana Królikowskiego, Dyr. inż. K. Kasińskiego, Prez. Dr. R. Góreckiego, Prez. Sew. Ludkiewicza i p. Jana Zukotyńskiego, — najpoważniejsi przedstawiciele polskiego rolnictwa pp. Z. Chrzanowski, inż. Z. Chmielewski, J. Donimirski, Dr. T. Drzażdżyński, Dr. K. Esden - Tempski, K. Fudakowski, Wł. Glinka, J. Gościcki, L. Pluciński, W. Przedpełski, J. Raczyński, J. Rudowski, Sen. J. Stecki, W. Szulczewski, T. Wilkoński, J. Żychliński.

Mamy nadzieję, że zamierzone wydawnictwo, które wzbudziło zrozumiałe zainteresowanie wśród kół rolniczych, będzie godnie współzawodniczyć z analogicznemi wydanictwami zagranicznemi, które się, dzięki umiejętnej propagandzie, na każdym kroku spotyka.

Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzeczypospolitej Polskiej.

P. W. K. W dniu 26 października odbyło się w Poznaniu w Browarach Huggera posiedzenie Piwowarskiego Komitetu Wystawowego, z udziałem p. Profesora Tadeusza Chrząszcza, który przedstawił szczegółowo opracowany plan eksponatów naszej wystawy. Po zatwierdzeniu przybliżonego kosztorysu poproszono p. Profesora Tadeusza Chrząszcza o podjęcie się zrealizowania opracowanego projektu. Po zebraniu zwiedzano niemal już wykończony pawilon w celu zorjentowania się w rozmiarach budowli i rozmieszczenia eksponatów.

Korzystając z posiedzenia Zarządu P. W. K., delegaci C. Z. P. P. i S. zwrócili się z prośbą o wyjaśnienia, dlaczego browary wystawiające są zaliczone do wydziału przedsiębiorców, zamiast wydziału wystawców. Zarząd P. W. K. zapewnił naszych delegatów, że stało się to jedynie przez przeoczenie i, że te browary, które mają własne pawilony, zaliczone zostaną na listę wystawców. Jak dotychczas w charakterze wystawców występują browary Huggera, Browar Okocimski i Zjednoczone Browary Warszawskie p. f. „Haberbusch i Schiele".

Przemiar naczyń. W dniu 4 października skierowaliśmy do Urzędu Miar podanie, w którem proponowaliśmy ażeby, w celu uniknięcia wahań pojemności beczek po smołowaniu i pobijaniu odliczać 2% od pojemności faktycznej przy legalizowaniu. Dnia 27 października otrzymaliśmy odpowiedź następującą: „Załatwienie podania Panów wymaga dłuższych badań i obserwacyj, które będą wykonane prawdopodobnie w roku przyszłym. Definitywna odpowiedź przeto na to podanie musi być odłożona".

Przepisy o handlu piwem. Na powtórne podanie do Ministerstwa Skarbu w sprawie skasowania bezpośredniego połączenia piwiarni lub hurtowych składów piwa z prywatnemi mieszkaniami handlujących, otrzymaliśmy następującą odpowiedź: „Na podanie z dnia 18 października 1928 roku w sprawie stosowania przepisów § 371 rozp. Min. Skarbu z 7 lutego 1928 roku do zakładów sprzedaży napojów, t. zw. niskoprocentowych, Ministerstwo Skarbu zawiadamia, że stanowisko swoje w tej sprawie określiło wyczerpująco w piśmie z 6 października 1928 roku L. D. VI.8810/2/28, i nie widzi obecnie powodu do zmiany tego stanowiska".

Sprawy jednak nie uważamy za zakończoną, gdyż jest nam wiadomo, że np. sklepy kolonjalne, sprzedające napoje alkoholowe i piwo, zostały zwolnione od rygorów, na podstawie orzeczenia Ministerstwa Skarbu.

Paliwo do wagonów piwnych. Rok rocznie browary sprowadzały z zagranicy, a ściślej mówiąc z Niemiec, specjalnie paliwo do ogrzewania wagonów piwnych. Są to cegiełki prasowane z węgla drzewnego i specjalnych chemikalji o ośmiodniowym okresie żarzenia. Przy spalaniu nie dają ani czadu ani dymu.

W roku bieżącym zezwolenia przywozu uległy pewnej zwłoce, gdyż C. Z. P. P. i S. musiał przedstawić wzory i rozbiór chemiczny paliwa. Główną przeszkodą było jednak to, że jedno z poselstw państw ościennych wyraziło opinję, że w kraju przez nie reprezentowanym istnieją również fabryki wytwarzające takie paliwo. Po przeprowadzeniu korespondencji ze wskazanemi przez poselstwo firmami C. Z. P. P. i S. otrzymał odpowiedź, że są tam produkowane brykiety z węgla brunatnego lecz wątpliwe jest czy nadawałyby się do piecyków wagonowych, posiadających specjalną budowę. Wobec tych dowodów Ministerstwo Przemysłu i Handlu udzieliło zezwolenie na przywóz z Niemiec specjalnego paliwa do ogrzewania wagonów piwnych. Zaznaczyć musimy, że w podaniach kierowanych o przywóz należy unikać terminu „brykiety", gdyż powstaje przypuszczenie, że chodzi tu o zwyczajne brykiety z węgla brunatnego, na które zezwoleń przywozowych się nie wydaje.

Drożdże zarodowe. Wiele browarów sprowadza piwowarskie drożdże zarodowe z zagranicy, które są zwolnione od cła, o ile sprowadzający ma na to zezwolenie Ministerstwa Skarbu. Ponieważ uzyskiwanie zezwoleń na każdą małą partję byłoby zbyt kłopotliwe, a przytem niezawsze otrzymałby browar nowe drożdże na czas, należy więc składać podanie do Ministerstwa Skarbu, Departament Ceł z wyraźnem wskazaniem, że chodzi o „piwowarskie drożdże zarodowe". Pozatem należy ściśle podać okres, w którym drożdże będą sprowadzane (np. 4 miesiące), i ogólną ilość kilogramów zaznaczając, że petent prosi o zezwolenie „na częściowy odbiór".

Zmiany w Ministerstwie Skarbu. Dyrektorem Departamentu Akcyz i Monopolów w Ministerstwie Skarbu został mianowany p. inż. Krabelski, dotychczasowy kierownik Dep. Polityki Przemysłowej.

CENY JĘCZMIENIA.

Warszawa.	23/X.	37.00 — 37.50 zł.
	25/X.	37.00 — 37.50 zł.
	26/X.	36.00 — 37.50 zł.
	29/X.	37.00 — 37.50 zł.
	30/X.	36.75 — 37.25 zł.
Katowice.	25/X.	48 — 50 zł.
	27/X.	48 — 50 zł.
	29/X.	48 — 50 zł.
	30/X.	48 — 50 zł.
Kraków.	23/X.	38 — 40 zł.
	26/X.	38 — 40 zł.
Poznań.	26/X.	35.50 — 37.50 zł.
	27/X.	35.50 — 37.50 zł.
	29/X.	35.50 — 37.50 zł.
Wilno.	23/X.	36 — 37 zł.
	26/X.	36 — 37 zł.
Berlin.	23/X.	231 — 251 mk. n.
	25/X.	231 — 251 mk. n.
	26/X.	231 — 251 mk. n.
	27/X.	231 — 251 mk. n.
	29/X.	231 — 251 mk. n.
Hamburg.	23/X.	11.05 flh. Dun. Ros.
	26/X.	10.90 flh. Dun. Ros.
	30/X.	10.85 flh. Dun. Ros.
	23/X.	$11.87\frac{1}{2}$ flh. La Plata
	26/X.	$11.87\frac{1}{2}$ flh. La Plata
	30/X.	$11.87\frac{1}{2}$ flh. La Plata
	23/X.	10.25 flh. Marokko
	26/X.	10.30 flh. Marokko
	30/X.	10.30 flh. Marokko
	23/X.	10.90 flh. Canada Western
	26/X.	10.90 flh. Canada Western
	30/X.	10.95 flh. Canada Western
Chicago.	22/X.	Malting 56 — 73 cts. za bushel
	24/X.	Malting 54 — 68 cts. za bushel
	25/X.	Malting 52 — 73 cts. za bushel
	26/X.	Malting 50 — 70 cts. za bushel
	27/X.	Malting 50 — 70 cts. za bushel
	22/X.	Malting $51\frac{1}{2}$ — 72 cts. za bushel
Nowy York.	22/X.	Malting 78 cts. za bushel
	24/X.	Malting 78 cts. za bushel
	25/X.	Malting 78 cts. za bushel
	26/X.	Malting 78 cts. za bushel
	27/X.	Malting 78 cts. za bushel
	29/X.	Malting 78 cts. za bushel

CHMIEL.

Lublin, 22.10. Rynek chmielu nie wykazuje zainteresowania z powodu nikłych tranzakcji, ceny utrzymują się z ubiegłego tygodnia przy tendencji słabej. Przypuszczać należy, że ożywienie na tym rynku wzmocni się po wyczerpaniu zapasów zagranicy.

Lwów, 27.10. Na rynku chmielu w dalszym ciągu sytuacja niezmieniona. Obroty minimalne przy cenach utrzymanych.

Żatec, 22.10. Tendencja spokojna, zakupy w okolicy trwają, ceny niezmienione. Za towar prima płacono 1.700—2.000 kcz. za 50 kg.

Żatec, 27.10. W ubiegłym tygodniu w okolicy trwały żywsze zakupy. W niektórych dniach był bardzo wielki popyt z zagranicy i z kraju. Ceny: chmiel I-a 2.000 — 2.100, chmiel lepszy średni 1.900 — 2.000, średni. 1.800 — 1.900, słaby 1.780 — 1.800 za 50 kg. bez podatku obrotowego. Tendencja końcowa i ceny mocne. Dotychczas opieczętowano 36.000 kilogramów chmielu, z tej ilości na okolice przypada około 70%.

CENA OGŁOSZEŃ: 1 str. Zł 150.—; $^1/_2$ str. Zł. 80.—; $^1/_3$ str. zł. 60—; $^1/_4$ str. Zł. 45.— Zastrzega się zmianę cen ogłoszeń.

Redaktor: W. Adam. Wydawca: Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzplitej Polskiej.

Drukarnia i Litografja p. f. „JAN COTTY" w Warszawie, Kapucyńska 7.